CAMPUS DE LA GASTRONOMIE

L'EXPÉRIENCE DU GOÛT

Dossier de presse

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

eSA ÉCOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURES Angers Loire

université angers

www.**campusdelagastronomie**.com

LE CAMPUS DE LA **GASTRONOMIE** EN **BREF**

ANGERS SE DOTE D'UN CAMPUS DE LA GASTRONOMIE **UNIQUE EN FRANCE**

Trois organismes angevins s'allient pour lancer le campus de la gastronomie, dont l'objectif est de répondre aux besoins en compétences et savoirs des acteurs de toute la chaîne de valeur, de la parcelle à la papille. La naissance de ce Campus intervient au moment où les Français sont de plus en plus soucieux de la qualité de leur alimentation, comme le souligne la dernière étude Kantar TNS d'octobre 2018.

À l'initiative de ce projet innovant, on retrouve :

> L'Ecole Supérieure d'Agricultures (ESA) qui forme des professionnels du vivant et du monde rural
> La Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire qui forme des apprentis et des professionnels, notamment aux métiers de l'hôtellerie restauration
> L'Université d'Angers, avec principalement l'UFR ESTHUA Tourisme et Culture, qui forme des étudiants notamment aux métiers de la gastronomie et de sa valorisation touristique

Ces trois organismes ont souhaité unir leurs forces pour proposer des formations allant de la production à la valorisation en passant par la transformation, mobilisant ainsi tous les savoir-faire d'un territoire. Au cœur du projet, il y a la volonté de défendre une gastronomie porteuse de sens parce que simple, savoureuse et saine. On retrouve également le souhait de contribuer, plus largement, au développement local et au rayonnement du territoire, en formant des femmes et des hommes de talents qui œuvreront à leur tour à la préservation de ces valeurs.

L'ALLIANCE DE 3 ORGANISMES DE FORMATION ANGEVINS **RECONNUS ET COMPLÉMENTAIRES**

En lançant le Campus de la Gastronomie, qui s'articule autour de trois sites de formation, les partenaires fondateurs font le choix de donner davantage d'ambition à leur collaboration, en offrant des formations complémentaires, destinées à tous les publics pour faire de l'Anjou une référence en matière de gastronomie, à l'échelle nationale et internationale.

CHRISTIAN **ROBLEDO**
Président de l'Université d'Angers

L'UFR ESTHUA Tourisme et Culture est le premier pôle européen de formations supérieures aux métiers du tourisme avec 3000 étudiants dont 30% d'internationaux. C'est à ce titre que nous sommes partie prenante de ce projet. Nous proposons des formations diplômantes de Bac +2 à Bac + 8. Une formation académique et professionnalisante que nous mettons au service du tout nouveau Campus de la Gastronomie. Cette alliance des forces fait sens et dessine une ambition assumée : devenir un pôle de référence en France et à l'international.

ÉRIC **GRELIER**
Président de la CCI

La Chambre de Commerce et d'industrie de Maine-et-Loire a toujours été un créateur de talents du CAP au Bac + 3 dans le secteur Tourisme Hôtellerie Restauration. Notre souci constant, c'est d'être en adéquation avec l'histoire de notre territoire, ses besoins économiques, sa richesse humaine et gastronomique. C'est la vocation de ce nouveau Campus de la Gastronomie. J'en suis très fier.

PIERRE **GANTIER**
Président de l'ESA

Nourrir le monde d'intelligence, c'est notre marque de fabrique. Depuis 120 ans, nous formons des jeunes gens aux métiers de la terre. Nous leur apprenons à la respecter pour en obtenir le meilleur. Les étudiants du Campus de la Gastronomie pourront ainsi suivre, en fonction de leur projet professionnel, les parcours productions végétales, productions animales, viticulture et oenologie et bien d'autres. Nous sommes ravis de les accueillir parmi nous.

DES PARCOURS DE FORMATIONS COMPLETS, DU CAP AU DOCTORAT, **POUR LES JEUNES ET LES PROFESSIONNELS**

Le Campus de la Gastronomie propose 36 formations, allant du CAP à l'Ecole Doctorale. Les formations sont assurées par des enseignants, des enseignants-chercheurs et des professionnels.

Parmi les nombreux diplômes proposés, on trouve :

> Des CAP, des Brevets Professionnels et des Bac cuisine et service en salle ainsi que des mentions complémentaires sommellerie, cocktail, dessert et traiteur ;
> Un BTS production animale, production horticole, œnologie ;
> Une Licence Pro Métiers des Arts culinaires et des Arts de la table ;
> Une Licence Cuisine et Gastronomie
> Master Direction de projets spécialisation Gastronomie et Vin
> Deux Master Internationaux Food Identity et Vintage

Trois autres formations sont également en construction pour l'année 2019/2020 :

> Une licence Food and Beverage
> Un parcours Entrepreneuriat et Gastronomie en Formation continue longue de 350 heures
> Des Summer School destinées à des étudiants et professionnels étrangers

Les formations proposées s'adressent à un large public :

> Bacheliers et étudiants français/internationaux
> Professionnels (producteurs agricoles, artisans de bouche, cuisiniers, œnologues, designers culinaires, journalistes spécialisés...)
> Demandeurs d'emploi
> Créateurs/repreneurs d'entreprises
> Formateurs/enseignants/chercheurs
> Acteurs du développement local
> Acteurs du tourisme
> Acteurs de l'événementiel

DE LA PARCELLE À LA PAPILLE : TOUS LES MÉTIERS **AU SERVICE DE L'EXPÉRIENCE DU GOÛT**

Le parcours de formation se structure autour de trois piliers fondateurs :
> **Produire** et mettre en marché des produits agricoles et viticoles de qualité
> **Transformer** : les métiers de la cuisine, de la restauration et des arts de la table
> **Manager, développer et valoriser** pour accompagner à la création et/ou reprise, au développement et à la gestion des entreprises, ainsi qu'à la diversification touristique

Le projet prend appui sur des marqueurs de qualité indéniables qui font la force du territoire :
> Val de Loire classé au Patrimoine mondial de l'UNESCO
3ème vignoble de France
> 1ère région oenotouristique de France
> Angers est classée au 1er rang des grandes villes où il fait bon vivre (classement L'Express 2018).
> Angers est classée 1ère grande ville où il fait bon étudier par l'Étudiant (2018)

Des débouchés prometteurs :
> Des producteurs-transformateurs
> Des experts en développement de produits alimentaires locaux et traditionnels
> Des chefs et des directeurs de restauration poly-compétents
> Des communicants gourmands
> Des chargés de promotion touristiques du patrimoine gourmand

QUELLES **FORMATIONS** CONCERNÉEES ?

PRODUIRE & METTRE EN MARCHÉ - Productions agricoles et viticoles

VALORISER - Cuisine, restauration et arts de la table

MANAGER & DÉVELOPPER - Diversification touristique, gestion d'entreprise, projet de création/reprise entreprise

3 Écoles Doctorales interrégionales
Université Bretagne-Loire
SST : Sociétés, Temps, Territoires
EDGE : Sciences Économiques et De Gestion
EGAAL : Écologie Géosciences Agronomie et Alimentation

BAC +8
DOCTORAT

Diplôme Ingénieur ESA - *Option Viticulture et Œnologie*
Formation en 5 ans - ESA

Master International Food Identity
Formation en 2 ans – ESA / Université d'Angers

Master International Vintage (en anglais)
Formation en 2 ans – ESA / Université d'Angers

Master Langues Etrangères Appliquées - Parcours Négociateur Trilingue en Commerce International appliqué au domaine du Vin
Formation en 2 ans – Université d'Angers

Master Tourisme - Parcours Hôtellerie, Restauration, Evènement Option Organisation de la Restauration
Formation en 2 ans – Université d'Angers

Master in Tourism – English-taught programme - International Hospitality Management
Formation en 2 ans – Université d'Angers

Master Direction de projets ou Ets culturels - Spécialisation Gastronomie et Vin
Formation en 2 ans – Université d'Angers

BAC +5
NIV. I

DES PARCOURS **À LA CARTE**

Licence Pro VITAL Valorisation Innovation Transformation des produits Alimentaires Locaux
Formation en 1 an –
ESA / Université d'Angers

Licence Pro Agronomie - Productions végétales
Formation en 1 an –
ESA / Université d'Angers

Licence Pro Productions Animales
Formation en 1 an –
ESA / Université d'Angers

Licence Pro Agriculture Biologique
Formation en 1 an –
Université d'Angers

Licence Cuisine et Gastronomie
Formation en 3 ans - CCI / Université d'Angers

Licence Pro Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table
Formation en 1 an - Université d'Angers

Licence Pro Communication et Valorisation des territoires Concepteur de prestations en œnotourisme et gastronomie
Formation en 1 an - Université d'Angers

Licence Pro Marketing et Commerce International des Vins de terroir
Formation en 1 an – ESA / Université d'Angers

Licence 3 Tourisme, Hôtellerie, Restauration, Evènementiel Option Restauration
Formation en 1 an - Université d'Angers

BAC +3
NIV. II

BTS Viticulture - Œnologie
Formation à distance en 2 ans – ESA

BTS Agronomie et productions végétales - Formation en alternance 1 ou 2 an(s) – ESA

Négoventis Assistant Manager Tourisme Hôtellerie Restauration
Formation en 1 an - CCI

BTS Analyse, conduite et management de l'entreprise agricole (ACSE)
Formation en 1 ou 2 ans(s) – ESA

BAC +2
NIV. III

BTS Productions Animales
Formation en 1 ou 2 an(s) – ESA

BTS Production Horticole
Formation en alternance en 1 ou 2 an(s) – ESA

Bac Pro Cuisine
Formation en 3 ans - CCI

BP Arts de la Cuisine
Formation en 2 ans - CCI

Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration
Formation en 3 ans - CCI

MC Accueil Réception
Formation en 1 an - CCI

BP Arts du service et commercialisation en restauration
Formation en 2 ans - CCI

Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole
Formation à distance en 1 ou 2 ans(s) – ESA

BP Responsable d'Exploitation Agricole (REA)
Formation à distance de 18 mois – ESA

BAC
NIV. IV

CAP Cuisine
Formation en 2 ans - CCI

MC Traiteur
Formation en 1 an - CCI

MC Sommellerie
Formation en 1 an - CCI

MC Cuisinier en dessert de restaurant
Formation en 1 an - CCI

CAP commercialisation et services en hôtel, café, restaurant
Formation en 2 ans - CCI

MC Barman
Formation en 1 an - CCI

CAP & MC
NIV. V

Formations dispensées par l'ESA
Formations dispensées par l'Université d'Angers
Formations dispensées par la CCI

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
eSA ÉCOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURES Angers Loire
université angers

PORTRAIT

DES TROIS INSTITUTIONS PARTENAIRES

L'ECOLE SUPÉRIEURE **D'AGRICULTURES**

Nourrir le monde d'intelligences, c'est la grande ambition de l'ESA qui est depuis longtemps engagée auprès des filières du vivant et du monde rural.

L'ESA aujourd'hui c'est :

> 2 800 étudiants, apprentis et stagiaires
> + de 50 formations du Bac au doctorat
> 5 unités de recherche
> 150 partenaires universitaires internationaux

http://www.groupe-esa.com/

LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE **DE MAINE-ET-LOIRE**

La CCI de Maine-et-Loire est un intervenant majeur dans le domaine de la formation continue, initiale et qualifiante. Ses formations sont en adéquation avec les attentes des entreprises.
Grâce à la CCI de Maine-et-Loire, 2 700 apprentis sont formés chaque année, dont plus de 450 en hôtellerie restauration, du CAP à la Licence avec des plateaux techniques performants à Angers et Saumur.
http://www.maineetloire.cci.fr/

L'UNIVERSITÉ **D'ANGERS**

L'Université d'Angers compte 24 000 étudiants. Elle propose 420 diplômes de la licence au doctorat.
Avec son UFR ESTHUA Tourisme et Culture, elle propose depuis 30 ans des formations novatrices et professionnelles dans le domaine du tourisme et de la gastronomie.
Son IUT et sa Faculté des lettres, langues et sciences humaines offrent des passerelles vers d'autres formations dans les secteurs du vin et de l'agriculture biologique.
La dimension internationale est très importante. Avec 445 partenaires à travers le monde, les étudiants peuvent effectuer une partie de leur cursus à l'étranger.
http://www.univ-angers.fr/fr/index.html

ILS TÉMOIGNENT

SARAH **BIGOT**

Je suis étudiante en Licence professionnelle Vital (Valorisation Innovation Transformation des produits Alimentaires Locaux) à l'ESA après un DUT Génie biologique option agronomie à l'IUT de l'Université d'Angers. Le développement des circuits courts est porteur d'avenir, ils feront partie de l'économie de demain dans le monde agricole.

PASCALINE **LEPELTIER**

Ma formation à l'ESTHUA m'a permis d'acquérir les bases culturelles, managériales et l'esprit critique nécessaires à des postes à responsabilité dans la restauration internationale. Le choix de poursuivre par une Mention Complémentaire à la CCI de Maine-et-Loire se fondait sur une nécessité évidente de maîtriser les bases techniques et manuelles du corps de métier que j'avais choisi, la sommellerie. La complémentarité entre ces deux formations m'a ouvert des portes professionnelles uniques qui m'ont conduites où je suis aujourd'hui, Master Sommelier et Managing Partner d'un restaurant à New York en moins de 10 ans. Et en 2018, je suis devenue la première femme à obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

AXEL **FAUCHILLE**

La formation à l'ESTHUA en Licence Professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table m'a permis une immersion totale dans l'univers de la gastronomie, et plus spécifiquement, dans le domaine vitivinicole.
Après six mois de stage à l'Interprofession des Vins de la Vallée du Rhône, j'ai souhaité intégrer, en octobre 2017, l'ESA et le Master International Vintage. À terme, ces deux formations m'apporteront une double expertise dans le milieu de l'hôtellerie-restauration et de l'industrie du vin.

FRANÇOISE **FLAO**

Dirigeante des caves Louis de Grenelle et présidente de l'Union des Maisons de fines bulles de Loire.

L'alliance des 3 partenaires (ESA / CCI / ESTHUA) dans les domaines de la gastronomie traduit un beau projet pour le territoire angevin. Proposer une offre de formation mutualisée, pour former des jeunes du CAP au Doctorat, c'est apporter à la fois une réponse à l'attente de ce marché qui évolue sans cesse et donner une image dynamique et innovante du territoire angevin. C'est également pour nous, les vins et les Fines Bulles de Loire un soutien important dans l'accompagnement de nos futurs collaborateurs et une reconnaissance de la filière vins et spiritueux en Anjou.

CAMPUS DE LA GASTRONOMIE
L'EXPÉRIENCE DU GOÛT

CONTACTS
PRESSE

Vanessa Choquet Dissake
vanessa.cd@oxygen-rp.com / 02 72 88 12 79

Lucie Bocquier
lucie@oxygen-rp.com / 02 41 43 96 17

©Photo Jean Bernard - ©Photo Angers Loire Tourisme/ JS Evrard